STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 - Braník

ZN: SSGH-MZ-2024/011

Stanovení zadání praktické zkoušky a způsobu jejího konání pro jarní a podzimní období zkušebního roku 2024

Podle § 18 vyhlášky č. 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou, ve znění pozdějších předpisů, určuji pro jarní a podzimní zkušební období roku 2024 toto zadání praktické zkoušky:

Obor: **65-41-L/01 Gastronomie**
Třída: GA4.B
Zadání: příloha č. 6

Třída: KG4.D
Zadání: příloha č. 5

Obor: **65-42-M/01 Hotelnictví**
Třída: HT4.A
Zadání: příloha č. 1

Třída: KH4.A, KH4.D
Zadání: příloha č. 2

Obor: **65-42-M/02 Cestovní ruch**
Třída: KR4.A, KR4.D
Zadání: příloha č. 3

64-41-L/51 Podnikání
Třída: DP2.F, DP2.G, DP2.I, DP3.F
Zadání: příloha č. 4

L.S.

V Praze dne 18. prosince 2023

PhDr. Karel Vratišovský, vr.
ředitel školy

Příloha č. 1 k Rozhodnutí ředitele školy SSGH-MZ-2024/011

Stanovení zadání praktické zkoušky a způsobu jejího konání pro jarní a podzimní zkušební období 2024

65-42-M/01 Hotelnictví
(denní forma vzdělávání)

Obsah

Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou, ve znění pozdějších předpisů 3

Obecné pokyny 4

Témata praktické zkoušky: Gastronomie v hotelnictví 5

Organizace zkoušky 6

Pokyny k vylosovanému tématu: Příprava a praktické zajištění slavnostní akce pro 6 – 10 osob - slavnostní pohoštění formou koktejlu 8

Ověřované kompetence absolventa 9

Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva 9

- Gastronomie 9
- Komunikace ve službách 9

Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou, ve znění pozdějších předpisů

Zadání praktické maturitní zkoušky a způsob jejího konání stanoví ředitel školy. Praktickou maturitní zkoušku koná žák ve dvou dnech. V jednom dni trvá zkouška nejdéle 420 minut.

Praktická maturitní zkouška může být konána individuálně nebo společně s více žáky, žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Žáci si 2 pracovní dny před praktickou maturitní zkouškou z témat stanovených ředitelem školy vylosují konkrétní téma praktické maturitní zkoušky.

Podle tématu žáci připravují koktejl – slavnostní společenskou akci formou koktejlu, naservírují a prezentují vyrobené pokrmy a nápoje. Úkoly prakticky připraví a zdůvodní.

Ředitel školy doporučuje si ke zkoušce vypracovat scénář k vylosovanému tématu.

Obecné pokyny

Žáci obdrží nabídku témat. Žák si vylosuje téma praktické zkoušky dle stanoveného harmonogramu. V případě, že se žák k losování nedostaví, vylosuje jeho téma praktické zkoušky ředitelem školy pověřený pedagogický pracovník.

Žáci obdrží nejpozději v den losování písemné potvrzení o vylosovaném tématu své praktické zkoušky.

Doporučení:

Žákům je doporučeno konzultovat vylosované téma a způsob jeho realizace s učitelem praktického vyučování. Doporučuje se zpracovat si scénář praktické zkoušky.

Témata praktické zkoušky: Gastronomie v hotelnictví

Žáci připravují a realizují slavnostní akci – slavnostní pohoštění formou koktejlu na vylosované téma:

Témata – Slavnostní hostina-Koktejl

Zkouška se pro skupinu žáků koná ve dvou dnech, maximální doba trvání je 7 hodin.

1. Koktejl – Vůně Provence
2. Koktejl – Mezinárodní den žen
3. Koktejl - Inaugurace prezidenta České republiky
4. Koktejl - Sledování úplného zatmění slunce v Mexiku
5. Koktejl - Slavnostní zahájení Mezinárodního filmového festivalu Karlovy Vary
6. Koktejl - Světový festival pouličního jídla
7. Koktejl – Zážitková gastronomie
8. Koktejl - Silvestr
9. Koktejl - Světová výstava EXPO v japonské Osace
10. Koktejl - Oktoberfest
11. Koktejl - Mistrovství světa v ledním hokeji v České republice 2024
12. Koktejl – Volba prezidenta v USA
13. Koktejl - Slunce, seno…
14. Koktejl - Slavnost svatého Václava, patrona českého piva
15. Koktejl - Ano, šéfe!

Organizace zkoušky

Termíny losování témat dle tříd:

Třída HT4.A – 2. dubna 2024

Místo losování praktické zkoušky:
Střední škola gastronomická a hotelová, s.r.o.
Vrbova 1233 Praha 4, učebna stolničení V001

Termíny konání Praktické maturitní zkoušky dle tříd:

Třída HT4.A – 4. a 5. dubna 2024

Místo konání zkoušky:
Pracoviště sociálního partnera školy (bude upřesněno)

Časový harmonogram pro koktejl první den

8:00 – nástup žáků, kontrola zdravotního stavu dle platné vyhlášky, převlečení do pracovního oblečení

8:00 – 10:00 – sestavení nabídky pokrmů a nápojů, normování pokrmů, příprava objednávky na suroviny a objednávky na požadovaný inventář pro koktejl

10:00 – 14:00 – zabezpečení surovin a inventáře na slavnostní hostinu

Časový harmonogram pro koktejl druhý den

8:00 – 15:00 – příprava a prezentace žáků slavnostní hostiny dle zadaného tématu (čas je orientační, bude upřesněno dle konkrétního pracoviště sociálního partnera školy)

Pokyny k vylosovanému tématu: Příprava a praktické zajištění slavnostní akce pro 6 – 10 osob - slavnostní pohoštění formou koktejlu

Pokyny:

Skupina žáků připraví gastronomickou akci v podobě koktejlu pro 6 – 10 osob. Připraví nabídku pokrmů a nápojů, naservírují a prezentují vyrobený pokrm.

Jednotliví žáci plní zadaný úkol v těchto funkcích: Vedoucí obsluhy, číšník, šéfkuchař, kuchař.

Úkoly jsou zaměřeny do několika oblastí: příprava studených a teplých pokrmů, prezentace a ochutnávka pokrmů. Příprava stolu, stolního inventáře a výzdoby.
Obhajoba způsobu obsluhy a servisu alkoholických, nealkoholických nápojů, kávy dle sestaveného menu.

Žáci pracují podle stanového časového harmonogramu a dodržují předpisy BOZP a hygieny práce.

Ověřované kompetence absolventa

a) Odborné kompetence

- Bezpečnost práce o ochrana zdraví při práci
- Vykonávání a organizování gastronomických činností, vedení stravovacího provozu
- Obchodně podnikatelské aktivity
- Dbát na dodržování gastronomických předpisů v gastronomii
- Ovládat technologické postupy zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů a kontrolovat jejich kvalitu

b) Klíčové kompetence

- Kompetence k řešení problémů
- Personální a sociální kompetence
- Občanská kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva

- **Gastronomie**
- **Komunikace ve službách**

Příloha č. 2 k Rozhodnutí ředitele školy SSGH-MZ-2024/011

Stanovení zadání praktické zkoušky a způsobu jejího konání pro jarní a podzimní zkušební období 2024

65-42-M/01 Hotelnictví
(kombinovaná forma vzdělávání)

Obsah

Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou, ve znění pozdějších předpisů 3
Obecné pokyny 4
Témata praktické zkoušky: Příprava slavnostní hostiny 5
Organizace zkoušky 6
Pokyny a úkoly k vylosovanému tématu 9
Ověřované kompetence absolventa 10
Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva 10

Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou, ve znění pozdějších předpisů

Zadání praktické zkoušky a způsob jejího konání stanoví ředitel školy. Praktickou zkoušku koná žák v jednom dni, kdy zkouška trvá nejdéle 420 minut.

Žáci si vylosují z témat stanovených ředitelem školy konkrétní téma praktické zkoušky. Žák zpracovává zadané téma maximálně 240 minut a poté následně prezentuje téma zkušební maturitní komisi v délce 20 minut.

Obecné pokyny

Žáci obdrží nabídku témat. Každý žák si **v den konání praktické maturitní zkoušky** vylosuje z témat stanovených ředitelem školy konkrétní téma.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák v jednom dni, kdy zkouška trvá nejdéle 420 minut.

Žák zpracovává zadané téma maximálně 240 minut a poté následuje prezentace tématu zkušební maturitní komisi v délce 20 minut.

V případě, že se žák k losování nedostaví, vylosuje jeho téma praktické zkoušky ředitelem školy pověřený pedagogický pracovník. Žáci obdrží nejpozději v den losování písemné potvrzení o vylosovaném tématu své praktické zkoušky.

Témata praktické zkoušky: Gastronomie v hotelnictví

Činnost Event managera a příprava slavnostní hostiny - zajištění banketu pro 20 osob na dané téma.

Každý žák si vylosuje jedno téma.

1. Svatební hostina
2. Křest
3. Vánoce
4. Velikonoce
5. Den svatého Martina
6. Den svatého Valentýna
7. Můj soused nejí maso - vegetarián
8. Setkání pracovních partnerů z Itálie
9. 1993 - vznik samostatné České republiky
10. Zlatá svatba
11. Oslava 50. narozenin
12. Dětská oslava narozenin
13. Halloweenská párty
14. Den slovanských věrozvěstů
15. Svatohubertské oslavy
16. Oslava Nového roku
17. Setkání prezidentů V4
18. Smuteční hostina
19. Setkání české reprezentace Olympijských her v Paříži
20. Promoce

Organizace zkoušky

Termíny losování témat dle tříd:

Třída KH4.A – v den zkoušky (žáci se účastní praktické maturitní zkoušky dle předem stanového harmonogramu)

Třída KH4.D – v den zkoušky (žáci se účastní praktické maturitní zkoušky dle předem stanového harmonogramu)

Místo losování praktické zkoušky:
Střední škola gastronomická a hotelová, s.r.o.
Vrbova 1233 Praha 4, učebna stolničení V001

Termíny konání Praktické maturitní zkoušky dle tříd:

Třída KH4.A – 9.5.2024

Třída KH4.D – 6.5. – 7.5.2024

Místo konání zkoušky:
Střední škola gastronomická a hotelová, s.r.o.
Vrbova 1233 Praha 4, příprava v počítačové učebně, prezentace v učebně stolničení V001

Časový harmonogram

Každý žák si v den praktické maturitní zkoušky vylosuje z témat stanovených ředitelem školy konkrétní téma.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák v jednom dni, kdy zkouška trvá nejdéle 420 minut.

Po vylosování tématu žákem je součástí zkoušky příprava na zkoušku v maximální délce 240 minut a prezentace tématu zkušební komisi v maximální délce 20 minut.

Časový harmonogram třídy KH4.A pro daný den praktické zkoušky

Zkouška se koná v jednom dni pro skupinu žáků dané třídy, maximální doba trvání je 7 hodin na jednoho žáka. Žák zpracovává zadané téma maximálně 240 minut a poté následně prezentuje téma zkušební maturitní komisi v délce 20 minut.

7:10 – nástup dopolední skupiny žáků, 10:40 – nástup odpolední skupiny žáků
7:20 – losování témat žáky (dopolední skupina), 10:50 – losování témat žáky (odpolední skupina)

7:30 – 11:30 – příprava slavnostní hostiny formou PowerPoint prezentace – dopolední skupina
11:00 – 15:00 - příprava slavnostní hostiny formou PowerPoint prezentace – odpolední skupina

12:00 – 14:25 – prezentace slavnostní hostiny zkušební komisi (každý žák prezentuje v časovém rozsahu 20 minut) – dopolední skupina
15:00 – 17:00 - prezentace slavnostní hostiny zkušební komisi (každý žák prezentuje v časovém rozsahu 20 minut) – odpolední skupina

Časový harmonogram třídy KH4.D pro daný den praktické zkoušky

Zkouška se koná v jednom dni pro skupinu žáků dané třídy, maximální doba trvání je 7 hodin na jednoho žáka. Žák zpracovává zadané téma maximálně 240 minut a poté následně prezentuje téma zkušební maturitní komisi v délce 20 minut.

7:10 – nástup dopolední skupiny žáků, 10:40 – nástup odpolední skupiny žáků
7:20 – losování témat žáky (dopolední skupina), 10:50 – losování témat žáky (odpolední skupina)

7:30 – 11:30 – příprava slavnostní hostiny formou PowerPoint prezentace – dopolední skupina
11:00 – 15:00 - příprava slavnostní hostiny formou PowerPoint prezentace – odpolední skupina

12:00 – 14:25 – prezentace slavnostní hostiny zkušební komisi (každý žák prezentuje v časovém rozsahu 20 minut) – dopolední skupina
15:00 – 17:25 – prezentace slavnostní hostiny zkušební komisi (každý žák prezentuje v časovém rozsahu 20 minut) – odpolední skupina

Pokyny a úkoly k vylosovanému tématu

Na praktickou maturitní zkoušku je nutné mít s sebou prázdný vlastní USB flash disk.

Navrhněte zajištění banketu pro 20 osob na vylosované téma formou PowerPointové prezentace:

1. Úvod – název slavnostní hostiny, jméno žáka
2. Charakteristika slavnostní hostiny
3. Poptávka + odpověď
4. Komando
5. Menu
6. Žádanka na inventář
7. Charakteristika hlavního chodu a nápoje
8. Servis jednotlivých chodů a nápojů z menu
9. Vyúčtování, fakturace
10. Zdroje + popis obrázků

- Prezentujte daný zájezd zkušební komisi formou PowerPointové prezentace – časová dotace 15 minut
- Pracujte podle stanoveného časového harmonogramu a dodržujte předpisy BOZP a hygieny práce
- Založte předem připravený inventář jako set up pro jednoho hosta, dle menu ve vaší slavnostní hostině – časová dotace 5 minut

Ověřované kompetence absolventa

a) Odborné kompetence

- Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci
- Obchodně podnikatelské aktivity v oboru hotelnictví
- Vykonávání a organizování práce Event managera

b) Klíčové kompetence

- K řešení problémů
- Personální a sociální kompetence
- Občanská kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva

- Hotelnictví
- Technika obsluhy a služeb
- Komunikace ve službách
- Ekonomika a podnikání
- Informační a komunikační technologie

Příloha č. 3 k Rozhodnutí ředitele školy SSGH-MZ-2024/011

Stanovení zadání praktické zkoušky a způsobu jejího konání pro jarní a podzimní zkušební období 2024

65-42-M/02 Cestovní ruch
(kombinovaná forma vzdělávání)

Obsah

Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou, ve znění pozdějších předpisů 3

Obecné pokyny 4

Témata praktické zkoušky: Činnost cestovní kanceláře 5

Organizace zkoušky 6

Pokyny a úkoly k vylosovanému tématu 9

Ověřované kompetence absolventa 10

Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva 10

Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou, ve znění pozdějších předpisů

Zadání praktické zkoušky a způsob jejího konání stanoví ředitel školy. Praktickou zkoušku koná žák v jednom dni, kdy zkouška trvá nejdéle 420 minut.

Žáci si vylosují z témat stanovených ředitelem školy konkrétní téma praktické zkoušky. Žák zpracovává zadané téma maximálně 240 minut a poté následně prezentuje téma zkušební maturitní komisi v délce 20 minut.

Obecné pokyny

Žáci obdrží nabídku témat. Každý žák si **v den konání praktické maturitní zkoušky** vylosuje z témat stanovených ředitelem školy konkrétní téma.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák v jednom dni, kdy zkouška trvá nejdéle 420 minut.

Žák zpracovává zadané téma maximálně 240 minut a poté následuje prezentace tématu zkušební maturitní komisi v délce 20 minut.

V případě, že se žák k losování nedostaví, vylosuje jeho téma praktické zkoušky ředitelem školy pověřený pedagogický pracovník. Žáci obdrží nejpozději v den losování písemné potvrzení o vylosovaném tématu své praktické zkoušky.

Témata praktické zkoušky: Činnost cestovní kanceláře

Činnost cestovní kanceláře – Nabídka a realizace zájezdu

Praktická zkouška je složená z jedné části, která je zaměřená na nabídku a realizaci zájezdu (časový limit 20 minut).

1. To nejlepší z Toskánska – 5 ti denní poznávací zájezd.
2. Romantický prodloužený víkend pro pár v Paříži.
3. Pětidenní poznávací zájezd pro odborníky a milovníky vína do Francie.
4. Pracovní víkend ve Vídni pro pracovníka Národní galerie.
5. Poznávací zájezd za památkami UNESCO v Rakousku.
6. Týdenní zájezd do západočeského lázeňského trojúhelníku – lázeňská turistika pro seniory.
7. Teambuildingový firemní pobyt na českých horách s nabídkou vhodných aktivit.
8. Vánoce v Jizerských horách pro rodiny s dětmi.
9. Čtyřdenní poznávací exkurze po pivovarech v České republice.

10. Domažlicko – zájezd spojený s cykloturistikou a tradičním regionálním folklórem.
11. Třídenní informační cesta do Prahy pro zástupce cestovních kanceláří.
12. Pobytový zájezd do Řecka zaměřený na poznávání místní gastronomie a památek.
13. Tuzemský venkovský pobyt pro rodiny s dětmi spojený s nabídkou aktivit v rámci agroturistiky.
14. Zájezd po industriálních památkách Moravskoslezského kraje.
15. Čtyřdenní zájezd na jižní Moravu s exkurzí po vinařstvích a nabídkou gastronomických zážitků.
16. Sportovně poznávací zájezd do Švýcarska spojený s ochutnávkou místních specialit.
17. Poznávací zájezd do Beneluxu pro seniory.
18. Poznávací zájezd do Španělska zaměřený na nevšední kulinářské zážitky.
19. Čtyřdenní poznávací zájezd po nejkrásnějších památkách UNESCO v České republice.
20. Prodloužený víkend v Londýně.
21. Zájezd do Maďarska s návštěvou místních lázní.
22. Letní Tatry „s Marvanem“- retro zájezd pro zdatné turisty.

Organizace zkoušky

Termíny losování témat dle tříd:

Třída KR4.A – v den zkoušky (žáci se účastní praktické maturitní zkoušky dle předem stanového harmonogramu)

Třída KR4.D – v den zkoušky (žáci se účastní praktické maturitní zkoušky dle předem stanového harmonogramu)

Místo losování praktické zkoušky:
Střední škola gastronomická a hotelová, s.r.o.
Vrbova 1233 Praha 4, učebna stolničení V001

Termíny konání Praktické maturitní zkoušky dle tříd:

Třída KR4.A – 6.5. – 7.5.2024

Třída KR4.D – 9.5. – 10.5.2024

Místo konání zkoušky:
Střední škola gastronomická a hotelová, s.r.o.
Vrbova 1233 Praha 4, příprava v počítačové učebně, prezentace v učebně stolničení V001

Časový harmonogram

Každý žák si v den praktické maturitní zkoušky vylosuje z témat stanovených ředitelem školy konkrétní téma.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák v jednom dni, kdy zkouška trvá nejdéle 420 minut.

Po vylosování tématu žákem je součástí zkoušky příprava na zkoušku v maximální délce 240 minut a prezentace tématu zkušební komisi v maximální délce 20 minut

Časový harmonogram třídy KR4.A pro daný den praktické zkoušky

Zkouška se koná v jednom dni pro skupinu žáků dané třídy, maximální doba trvání je 7 hodin na jednoho žáka. Žák zpracovává zadané téma maximálně 240 minut a poté následně prezentuje téma zkušební maturitní komisi v délce 20 minut.

7:10 – nástup dopolední skupiny žáků, 10:40 – nástup odpolední skupiny žáků
7:20 – losování témat žáky (dopolední skupina), 10:50 – losování témat žáky (odpolední skupina)

7:30 – 11:30 – příprava nabídky a realizace zájezdu formou PowerPoint prezentace – dopolední skupina
11:00 – 15:00 - příprava nabídky a realizace zájezdu formou PowerPoint prezentace – odpolední skupina

12:00 – 14:25 – prezentace zájezdu zkušební komisi (každý žák prezentuje v časovém rozsahu 20 minut) – dopolední skupina
15:00 – 17:00 - prezentace zájezdu zkušební komisi (každý žák prezentuje v časovém rozsahu 20 minut) – odpolední skupina

Časový harmonogram třídy KR4.D pro daný den praktické zkoušky

Zkouška se koná v jednom dni pro skupinu žáků dané třídy, maximální doba trvání je 7 hodin na jednoho žáka. Žák zpracovává zadané téma maximálně 240 minut a poté následně prezentuje téma zkušební maturitní komisi v délce 20 minut.

7:10 – nástup dopolední skupiny žáků, 10:40 – nástup odpolední skupiny žáků
7:20 – losování témat žáky (dopolední skupina), 10:50 – losování témat žáky (odpolední skupina)

7:30 – 11:30 – příprava nabídky a realizace zájezdu formou PowerPoint prezentace – dopolední skupina
11:00 – 15:00 - příprava nabídky a realizace zájezdu formou PowerPoint prezentace – odpolední skupina

12:00 – 14:25 – prezentace zájezdu zkušební komisi (každý žák prezentuje v časovém rozsahu 20 minut) – dopolední skupina
15:00 – 17:25 - prezentace zájezdu zkušební komisi (každý žák prezentuje v časovém rozsahu 20 minut) – odpolední skupina

Pokyny a úkoly k vylosovanému tématu

Na praktickou maturitní zkoušku je nutné mít s sebou vlastní prázdný USB flash disk.

Úkoly 1. část prezentace:

- Navrhněte vhodnou destinaci vylosovaného tématu formou PowerPointové prezentace
- Sestavte harmonogram poznávacího zájezdu, zvolte vhodnou klientelu
- Představte navštívenou oblast – vytvořte informační minimum státu, navštívených památek, doložte mapy
- Představte subdodavatele služeb - zvolte vhodnou dopravu, ubytovací středisko a formu stravování
- Zájezd představte den po dni v časovém harmonogramu, podávejte stručné informace o jednotlivých památkách, doložte vhodnou obrazovou přílohu
- Zájezd zkalkulujte, zvažte vhodnou marži CK
- Připravte cestovní a zdravotní pojištění
- Navrhněte vhodný typ ubytování včetně stravy
- Navrhněte rezervaci dopravy a doložte mapu trasy zájezdu
- Prezentujte daný zájezd zkušební komisi formou PowerPointové prezentace – časová dotace 20 minut
- Pracujte podle stanoveného časového harmonogramu a dodržujte předpisy BOZP a hygieny práce

Ověřované kompetence absolventa

a) Odborné kompetence

- Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci
- Obchodně podnikatelské aktivity ve službách cestovního ruchu
- Vykonávání a organizování odborných činností služeb cestovního ruchu

b) Klíčové kompetence

- K řešení problémů
- Personální a sociální kompetence
- Občanská kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva

- Služby cestovního ruchu
- Geografické a kulturně historické vzdělávání
- Komunikace ve službách
- Základy průvodcovství
- Ekonomika a podnikání
- Informační a komunikační technologie

Příloha č. 4 k Rozhodnutí ředitele školy SSGH-MZ-2024/011

Stanovení zadání praktické zkoušky a způsobu jejího konání pro jarní a podzimní zkušební období 2024

64-41-L/51 Podnikání (dálková forma vzdělávání)

Obsah

Obecné pokyny 3

Témata praktické zkoušky Chod podniku v praxi 4

Organizace zkoušky 4

Pokyny a úkoly k vylosovanému tématu 5

Obecné pokyny

Žáci obdrží nabídku témat. Každý žák si **v den konání praktické maturitní zkoušky** vylosuje z témat stanovených ředitelem školy konkrétní téma.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák v jednom dni. Žák zpracovává zadané téma maximálně 180 minut a poté následuje prezentace tématu zkušební maturitní komisi v délce 20 minut. Žáci s PUP mají navýšen čas (25 %, 50 %, 100 % dle posudku z PPP).

Témata praktické zkoušky Chod podniku v praxi

Každé téma je složené ze tří částí. Žák si vylosuje vždy jedno téma.

1. Téma č. 1 - sestavení rozvahy, mzdy (výpočet), SWOT analýza
2. Téma č. 2 – účtování finančních účtů, majetek (odpisy), dotazník
3. Téma č. 3 – účtování pořízení zásob materiálu, zásobovací činnosti, marketingový mix (propagace)
4. Téma č. 4 – účtování pořízení zásob zboží, procentuální využití restaurace, personální plánování
5. Téma č. 5 - účtování účetních operací se zbožím (sklad, vyskladnění), nezaměstnanost, hodnocení zaměstnanců
6. Téma č. 6 – účtování prodeje zboží, monetární politika, mzdy
7. Téma č. 7 – účtování prodeje materiálu, fiskální politika, získávání zaměstnanců (inzerce)
8. Téma č. 8 – účtování spotřeby materiálu, sociální politika, motivační dopis a životopis
9. Téma č. 9 – účtování pořízení majetku (dlouhodobého), hrubá domácí produkt, komunikace
10. Téma č. 10 – účtování zařazení majetku do užívání, bod zvratu, manažerské dovednosti (osobnost manažera)
11. Téma č. 11 – účtování nákladů, podnikatelský plán, organizační struktura společnosti (organizování)
12. Téma č. 12 – účtování výnosů, výpočet daně z příjmu, marketingový mix (cena)
13. Téma č. 13 – účtování faktury přijaté, daňové přiznání, marketingový mix (propagace)
14. Téma č. 14 – účtování faktury vydané, náklady, marketingový mix (výrobek)
15. Téma č. 15 – účtování DPH, zdravotní pojištění, odměňování zaměstnanců
16. Téma č. 16 – účtování odvodů daně ze mzdy, sociální pojištění, pracovní smlouva
17. Téma č. 17 - účtování zúčtování s institucemi, bankovní soustava, produktivita práce
18. Téma č. 18 – účtování hrubých mezd, zdroje financování, personální pohovor
19. Téma č. 19 – účtování odpisů, personální obsazení, plánování
20. Téma č. 20 – výkaz zisků a ztráty, inflace, vedení

Organizace zkoušky

Termíny konání Praktické maturitní zkoušky dle tříd:

Třída DP2.F: 13.5. – 14.5.2024

Třída DP2.G: 15.5.2024

Třída DP2.I: 13.5. – 14.5.2024

Třída DP3.F: 14.5.2024

Časový harmonogram praktické zkoušky

Zkouška se koná v jednom dni pro skupinu žáků dané třídy. Žák zpracovává zadané téma maximálně 180 minut a poté následně prezentuje téma zkušební maturitní komisi v délce 20 minut.

Skupina 1
7:10 – nástup žáků
7:20 – losování témat žáky
7:30 – 10:30 – zpracování vylosovaného tématu a příprava na prezentaci
11:00 – 14:00 – prezentace

Skupina 2
9:40 – nástup žáků
9:50 – losování témat žáky
10:00 – 13:00 - zpracování vylosovaného tématu a příprava na prezentaci
14:00 – 17:00 – prezentace

Pokyny a úkoly k vylosovanému tématu

Praktická maturitní zkouška ověřuje úroveň zvládnutí komplexních dovedností a vybraných oblastí daných předmětů:

- DP2.F, DP2.G, DP2.I (Ekonomika, Odborná praxe, Učební praxe)
- DP3.F (Ekonomika podniku, Činnost podniku, Odborná praxe, Učební praxe)

Zpracování dílčích úkolů pracovních listů musí být zaznamenáno písemně. Výstupem zkoušky žáka jsou odevzdané dokumenty dle zadání, včetně veškerých podkladů pro další prezentaci

(např. USB disk). Součástí zkoušky je prezentace odevzdaných dokumentů. Formu prezentace volí žák dle svých preferencí.

Kritéria hodnocení

- Splnění jednotlivých bodů dle pracovního listu 75 bodů
    - Pracovní list (Účetnictví) 25 bodů
    - Pracovní list (Marketing a Management) 25 bodů
    - Pracovní list (Ekonomika) 25 bodů
- Prezentace 25 bodů

Celkově tedy 100 bodů. Hranice úspěšnosti je 33 %.

Hodnocení zkoušky ze zkušebního předmětu se provádí podle klasifikační stupnice:

- výborný - 100 - 85 bodů
- chvalitebný - 84 - 69 bodů
- dobrý - 68 - 52 bodů
- dostatečný - 51 - 33 bodů
- nedostatečný - 32 - 0 bodů

Základní kritéria pro hodnocení žáka vyjádřené klasifikačním stupněm prospěchu:

Hodnocení	Kritéria
Výborný	Žák rozumí základním ekonomickým pojmům, dokáže teoretické znalosti využít při řešení praktických úkolů. Chápe souvislosti mezi různými odbornými předměty. Dokáže reagovat na otázky zkoušejícího. Jeho ústní projev je souvislý, srozumitelný a spisovný.
Chvalitebný	Žák rozumí základním ekonomickým pojmům. Dokáže teoretické znalosti využít při řešení praktických úkolů. Reaguje na otázky zkoušejícího, ale dopouští se občas nepodstatných chyb a nesrovnalostí. Vyjadřuje se věcně správně, ale s menší nepřesností a pohotovostí.
Dobrý	Žák má ve svých základních ekonomických pojmech mezery, které však dovede s pomocí zkoušejícího odstranit. Vyjadřuje se s menší jistotou. Při zkoušení je potřeba vedení zkoušejícího.
Dostatečný	Žák má ve znalostech učiva předepsané učebními osnovami mezery a při zkoušení potřebuje vedení zkoušejícího. Není schopen využít mezipředmětové znalosti. Jeho ústní projev je nepřesný a nesamostatný.
Nedostatečný	Žák má ve znalostech učiva předepsané učebními osnovami mezery. Ani s pomocí zkoušejícího neodpovídá správně. Jeho ústní projev je nesouvislý, po odborné stránce není správný.

Příloha č. 5 k Rozhodnutí ředitele školy SSGH-MZ-2024/011

Stanovení zadání praktické zkoušky a způsobu jejího konání pro jarní a podzimní zkušební období 2024

65-41-L/01 Gastronomie
(kombinovaná forma vzdělávání)

Obsah

Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou, ve znění pozdějších předpisů 3

Obecné pokyny 4

Témata praktické zkoušky: Výroba a odbyt v gastronomii 5

Organizace zkoušky 6

Pokyny k vylosovanému tématu: Příprava a praktické zajištění slavnostní akce pro 6 - 10 osob - slavnostní pohoštění formou koktejlu 8

Ověřované kompetence absolventa 9

Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva 9

Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou, ve znění pozdějších předpisů

Zadání praktické maturitní zkoušky a způsob jejího konání stanoví ředitel školy. Praktickou maturitní zkoušku koná žák ve dvou dnech. V jednom dni trvá zkouška nejdéle 420 minut.

Praktická maturitní zkouška může být konána individuálně nebo společně s více žáky, žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Žáci si 2 až 3 pracovní dny před praktickou maturitní zkouškou z témat stanovených ředitelem školy vylosují konkrétní téma praktické maturitní zkoušky.

Podle tématu žáci připravují koktejl – připraví slavnostní hostinu a prostor pro konání koktejlu, naservírují a prezentují vyrobené pokrmy a nápoje. Úkoly prakticky připraví a zdůvodní.

Ředitel školy doporučuje si ke zkoušce vypracovat scénář k vylosovanému tématu.

Obecné pokyny

Žáci obdrží nabídku témat. Žák si vylosuje téma praktické zkoušky dle stanoveného harmonogramu. V případě, že se žák k losování nedostaví, vylosuje jeho téma praktické zkoušky ředitelem školy pověřený pedagogický pracovník.

Žáci obdrží nejpozději v den losování písemné potvrzení o vylosovaném tématu své praktické zkoušky.

Doporučení:

Žákům je doporučeno konzultovat vylosované téma a způsob jeho realizace s učitelem praktického vyučování. Doporučuje se zpracovat si scénář praktické zkoušky.

Témata praktické zkoušky: Výroba a odbyt v gastronomii

Žáci připravují a realizují společenskou akci - slavnostní pohoštění formou koktejlu na vylosované téma:

1. Koktejl – Vůně Provence
2. Koktejl – Mezinárodní den žen
3. Koktejl – Inaugurace prezidenta České republiky
4. Koktejl – Sledování úplného zatmění slunce v Mexiku
5. Koktejl – Slavnostní zahájení Mezinárodního filmového festivalu Karlovy Vary
6. Koktejl – Světový festival pouličního jídla
7. Koktejl – Zážitková gastronomie
8. Koktejl – Silvestr
9. Koktejl – Světová výstava EXPO v japonské Osace
10. Koktejl – Oktoberfest
11. Koktejl – Mistrovství světa v ledním hokeji v České republice 2024
12. Koktejl – Volba prezidenta v USA
13. Koktejl – Slunce, seno…
14. Koktejl – Slavnost svatého Václava, patrona českého piva
15. Koktejl – Ano, šéfe!

Organizace zkoušky

Termíny losování témat dle tříd:

Třída KG4.D – 2. dubna 2024

Místo losování praktické zkoušky:
Střední škola gastronomická a hotelová, s.r.o.
Vrbova 1233 Praha 4, učebna stolničení V001

Termíny konání Praktické maturitní zkoušky dle tříd:

Třída KG4.D – 8. a 9. dubna 2024

Místo konání zkoušky:
Střední škola gastronomická a hotelová, s.r.o.
Vrbova 1233 Praha 4, učebna stolničení V001 a kuchařské studio H100

Časový harmonogram pro koktejl první den

8:00 – nástup žáků, kontrola zdravotního stavu dle platné vyhlášky, převlečení do pracovního oblečení

8:00 – 10:00 – sestavení nabídky pokrmů a nápojů, normování pokrmů, příprava objednávky na suroviny a objednávky na požadovaný inventář pro koktejl

10:00 – 14:00 – zabezpečení surovin a inventáře na slavnostní hostinu

Časový harmonogram pro koktejl druhý den

8:00 – 15:00 – příprava a prezentace žáků slavnostní hostiny dle zadaného tématu

Pokyny k vylosovanému tématu: Příprava a praktické zajištění slavnostní akce pro 6 - 10 osob - slavnostní pohoštění formou koktejlu

Pokyny:

Skupina žáků připraví gastronomickou akci v podobě koktejlu pro 6 - 10 osob. Připraví slavnostní menu a nabídku nápojů, naservírují a prezentují vyrobený pokrm.

Jednotliví žáci plní zadaný úkol v těchto funkcích: Vedoucí obsluhy, číšník, šéfkuchař, kuchař.

Úkoly jsou zaměřeny do několika oblastí: příprava studených a teplých pokrmů, prezentace a ochutnávka pokrmů. Příprava stolu, stolního inventáře a výzdoby.
Obhajoba způsobu obsluhy a servisu alkoholických, nealkoholických nápojů, kávy dle sestaveného menu.

Žáci pracují podle stanového časového harmonogramu a dodržují předpisy BOZP a hygieny práce.

Ověřované kompetence absolventa

a) Odborné kompetence

- ovládat technologii přípravy pokrmů
- ovládat techniku odbytu
- vykonávat řídící činnosti ve stravovacím provozu
- vykonávat obchodně podnikatelské aktivity
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

b) Klíčové kompetence

- k učení
- k řešení problémů
- komunikativní kompetence
- personální a sociální kompetence
- občanské kompetence a kulturní povědomí
- k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- matematické kompetence
- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva

- **Výroba a odbyt v gastronomii**

Příloha č. 6 k Rozhodnutí ředitele školy SSGH-MZ-2024/011

Stanovení zadání praktické zkoušky a způsobu jejího konání pro jarní a podzimní zkušební období 2024

65-41-L/01 Gastronomie
(denní forma vzdělávání)

Obsah

Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou, ve znění pozdějších předpisů 3

Obecné pokyny 4

Témata praktické zkoušky: Výroba a odbyt v gastronomii 5

Organizace zkoušky 7

Pokyny k vylosovanému tématu: Příprava a praktické zajištění slavnostní akce pro 10 osob - slavnostní pohoštění formou banketu 9

Pokyny k vylosovanému tématu: Příprava a praktické zajištění slavnostní akce pro 30 osob - slavnostní pohoštění formou rautu 10

Ověřované kompetence absolventa 11

Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva 11

Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou, ve znění pozdějších předpisů

Zadání praktické maturitní zkoušky a způsob jejího konání stanoví ředitel školy. Praktickou maturitní zkoušku koná žák ve dvou dnech. V jednom dni trvá zkouška nejdéle 420 minut.

Praktická maturitní zkouška může být konána individuálně nebo společně s více žáky, žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Žáci si 2 až 3 pracovní dny před praktickou maturitní zkouškou z témat stanovených ředitelem školy vylosují konkrétní téma praktické maturitní zkoušky.

Podle tématu žáci připravují banket nebo raut – připraví slavnostní hostinu a prostor pro konání banketu nebo rautu, obsluhují složitou obsluhou, naservírují a prezentují vyrobené pokrmy a nápoje. Úkoly prakticky připraví a zdůvodní.

Ředitel školy doporučuje si ke zkoušce vypracovat scénář k vylosovanému tématu.

Obecné pokyny

Žáci obdrží nabídku témat. Žák si vylosuje téma praktické zkoušky dle stanoveného harmonogramu. V případě, že se žák k losování nedostaví, vylosuje jeho téma praktické zkoušky ředitelem školy pověřený pedagogický pracovník.

Žáci obdrží nejpozději v den losování písemné potvrzení o vylosovaném tématu své praktické zkoušky.

Doporučení:

Žákům je doporučeno konzultovat vylosované téma a způsob jeho realizace s učitelem praktického vyučování. Doporučuje se zpracovat si scénář praktické zkoušky.

Témata praktické zkoušky: Výroba a odbyt v gastronomii

Žáci připravují a realizují slavnostní akci – slavnostní pohoštění formou banketu nebo rautu na vylosované téma:

Témata – Slavnostní hostina-Banket

Zkouška se pro skupinu žáků koná v případě banketu ve dvou dnech, maximální doba trvání je 7 hodin.

1. Banket – Slavnostní večeře v Den svatého Valentýna
2. Banket – Císařská hostina, aneb vzpomínka na Rakouské císařství
3. Banket – Masopustní gastrovečer
4. Banket – Veganská a vegetariánská strava jako aktuální trend
5. Banket – U rodinného stolu
6. Banket – Se šípkovou nebo se zelím?
7. Banket – Belgie se ujímá předsednictví Evropské unie
8. Banket – Večeře ku příležitosti oslavy Dne svatého Martina
9. Banket – Křidýlko nebo stehýnko
10. Banket – Slavnostní oběd u příležitosti dostavění chrámu Sagrada Família v Barceloně
11. Banket – Po stopách Krakonoše
12. Banket – Banket ku příležitosti divadelní premiéry opery Příhody lišky Bystroušky
13. Banket – Večeře ku příležitosti zahájení Letních Olympijských her v Paříži
14. Banket – Vinné párování na vinobraní v Mělníku
15. Banket – Evropské hlavní město kultury Bad Ischl – lázeňská perla rakouských Alp

Témata – Slavnostní hostina-Raut

Zkouška se pro skupinu žáků koná v případě banketu ve dvou dnech, maximální doba trvání je 7 hodin.

16. RAUT – Cestujeme po středomoří

Organizace zkoušky

Termíny losování témat dle tříd:

Třída GA4.B – 27. února 2024 si žáci vylosují, zda budou připravovat raut nebo banket

- **Téma rautu a pracovní pozice si vybraní žáci vylosují 27. března 2024**
- **Téma slavnostní hostiny banketu si vybraní žáci vylosují 5. dubna 2024**

Místo losování praktické zkoušky:
Střední škola gastronomická a hotelová, s.r.o.
Vrbova 1233 Praha 4, učebna stolničení V001

Termíny konání Praktické maturitní zkoušky dle tříd:

Třída GA4.B – 3. a 4. dubna 2024 (raut), 8. a 9. dubna 2024 (banket)

Místo konání zkoušky:
Pracoviště sociálního partnera školy (bude upřesněno)

Časový harmonogram pro banket nebo raut první den

8:00 – nástup žáků, kontrola zdravotního stavu dle platné vyhlášky, převlečení do pracovního

8:00 – 10:00 – sestavení nabídky pokrmů a nápojů, normování pokrmů, příprava objednávky na suroviny a objednávky na požadovaný inventář pro banket nebo raut

10:00 – 14:00 – zabezpečení surovin a inventáře na slavnostní hostinu

Časový harmonogram pro banket druhý den

8:00 – 15:00 – příprava a prezentace žáků slavnostní hostiny dle zadaného tématu

Časový harmonogram pro raut druhý den

9:00 – 16:00 – příprava a prezentace žáků slavnostní hostiny dle zadaného tématu

Pokyny k vylosovanému tématu: Příprava a praktické zajištění slavnostní akce pro 10 osob - slavnostní pohoštění formou banketu

Pokyny:

Skupina žáků připraví gastronomickou akci v podobě banketu pro 10 osob. Připraví slavnostní menu a nabídku nápojů, naservírují a prezentují vyrobený pokrm. Provedou obhajobu způsobu složité obsluhy.
Jednotliví žáci plní zadaný úkol v těchto funkcích: Vedoucí obsluhy, číšník, šéfkuchař, kuchař.

Úkoly jsou zaměřeny do několika oblastí: příprava studených a teplých pokrmů, prezentace a ochutnávka pokrmů. Příprava stolu, stolního inventáře a výzdoby.
Obhajoba způsobu složité obsluhy a servisu alkoholických, nealkoholických nápojů, kávy dle sestaveného menu.

Žáci pracují podle stanového časového harmonogramu a dodržují předpisy BOZP a hygieny práce.

Pokyny k vylosovanému tématu: Příprava a praktické zajištění slavnostní akce pro 30 osob - slavnostní pohoštění formou rautu

Pokyny:

Skupina žáků připraví gastronomickou akci v podobě rautu pro 30 osob.
Připraví slavnostní nabídku pokrmů a nápojů, naservírují a prezentují vyrobený pokrm. Provedou obhajobu způsobu složité obsluhy.
Jednotliví žáci plní zadaný úkol v těchto funkcích: Vedoucí obsluhy, číšník, šéfkuchař, kuchař.

Úkoly jsou zaměřeny do několika oblastí: příprava studených a teplých pokrmů, prezentace a ochutnávka pokrmů. Příprava stolu, stolního inventáře a výzdoby.
Obhajoba způsobu složité obsluhy a servisu alkoholických, nealkoholických nápojů, kávy dle sestaveného menu.

Žáci pracují podle stanového časového harmonogramu a dodržují předpisy BOZP a hygieny práce.

Ověřované kompetence absolventa

a) Odborné kompetence

- ovládat technologii přípravy pokrmů
- ovládat techniku odbytu
- vykonávat řídící činnosti ve stravovacím provozu
- vykonávat obchodně podnikatelské aktivity
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

b) Klíčové kompetence

- k učení
- k řešení problémů
- komunikativní kompetence
- personální a sociální kompetence
- občanské kompetence a kulturní povědomí
- k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- matematické kompetence
- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva

- **Výroba a odbyt v gastronomii**